



日本橋とやま館

東京都中央区日本橋室町1-2-6
日本橋大栄ビル1階 〒103-0022
TEL. 代表: 03-6262-2723
ショップフロア: 03-3516-3020
和食レストラン: 03-3516-3011
<https://toyamakan.jp>

営業時間

ショップフロア 10:30～19:30
和食レストラン 11:30～14:30
17:00～22:30
(日・祝は21:00まで)
バーラウンジ 11:00～21:00
休館日 年末年始、ビル施設点検日等

アクセス

〈東京メトロ〉
銀座線・半蔵門線「三越前」駅
(B5出口)より徒歩すぐ
銀座線・東西線「日本橋」駅
(B9出口)より徒歩3分
〈都営地下鉄〉
浅草線「日本橋」駅より徒歩3分
(B9出口)より徒歩3分
〈JR〉
「新日本橋」駅より徒歩8分
「東京」駅(日本橋口)より徒歩8分
〈メトロリンク日本橋〉(無料巡回バス)
「地下鉄三越前」駅下車徒歩1分
※東京駅八重洲口「第二鉄鋼ビル」
前よりご利用いただけます。

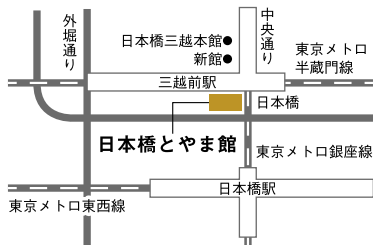
RECIPE BOOK

富富富の美味しいレシピ



日本橋とやま館

WEBサイトはこちらから



寒ぶりの羽衣大根

和み継ぐ神田賀子の和の家庭料理 神田賀子さん



POINT

薄切りの大根なのでさっと火が通る簡単ぶり大根。
ぶりと羅臼昆布の旨味でシンプルに美味しい、「富富富」にもびったりの煮物です。

○材料	[2人分]	○作り方	[調理時間:20分]
ぶり「天然寒の汐ぶり」	2切	1.皮をむいた大根をスライサーで薄い輪切りにする。寒ぶりは2cm幅に切り、熱湯でさっと茹で、ザルにとる。	
大根	300g	2.水150ccと羅臼昆布を入れ、弱火で火にかけ、沸いたら1と酒を入れる。再沸騰したら、砂糖を加えてアルミホイルで落としぶたをして5分煮る。醤油を入れて10分炊く。最後の1〜2分は落としぶたを除く。	
「羅臼昆布」	8g	3.火を止めて生姜の絞り汁を落とし、器によそって千切りにした柚子の皮を添える。	
柚子	少々		
日本酒	50cc		
砂糖	大さじ2・1/2		
醤油	大さじ2		
おろし生姜汁	小さじ1		

富富富と白海老のリゾット

和み継ぐ神田賀子の和の家庭料理 神田賀子さん



POINT

「富山湾の宝石」シロエビと「富富富」の贅沢なリゾット。
シロエビと羅臼昆布の旨味が効いています。おぼろ昆布をふんわりとのせて。

○材料	[2人分]	○作り方	[調理時間:30分]
米「富富富」	1合	1.シロエビは飾り用に少し取り置き、残り水100cc、塩をミキサーにかける。鍋に移し、水500ccを足し、羅臼昆布も入れ、弱火にかけ、13分ほど炊く。ザルで濾す。1の残りは最後の2分で加熱、取り出しておく。	
冷凍シロエビ	200g	2.厚手の鍋にバターを溶かし、洗わずに米を入れ、さっと炒め、酒を加える。続いて1を米の表面から1cmほど上まで入れ、弱火で炊く。途中、水分が足りなくなったら少しづつ1を足しながら、なるべく混ぜないようにして、ほどよい固さになるまで約15分ほど炊く。	
「羅臼昆布」	8g	3.パルミジャーノレッジャーノチーズを粗みじんにし、2に混ぜる。味をみて塩気が足りなければ塩(分量外)をふる。	
「おぼろ昆布」	適宜	4.器によい飾り用に取り置いたシロエビをトッピング、おぼろ昆布をふんわりとのせる。お好みで白えびのりを添えても美味しい。	
バター	30g		
日本酒	大さじ2		
パルミジャーノレッジャーノチーズ	40g		
塩	2g		
「白えびのり」	お好みで		

お刺身の簡単昆布じめライスサラダ

お料理教室ヴェール エクラタン 若井めぐみさん



POINT
冷めても美味しいお米「富富富」の特長を活かして、さっぱりといただけるライスサラダにしました。具材はお刺身の盛り合わせで簡単にできる昆布じめを使い、味付けに「しろえびだし」を使うことでまろやかな食べやすい味に仕上げています。

○材料 [2人分]

米「富富富」	200g
刺身の盛り合わせ(サーモン、鯛、まぐろなど)	100g
とろろ昆布「上黒とろろ」	5g
塩(昆布じめ用)	少々
パプリカ	1/4個
きゅうり	1/2本
イタリアンパセリ(混ぜ込み用)	2~3枝
米酢	大さじ1
「しろえびだし」	大さじ1/2
砂糖	小さじ1
塩	小さじ1/4
胡椒	少々
オリーブオイル	大さじ2
ケッパー、イタリアンパセリ、ペビーリーフ	各適量

○作り方 [調理時間:20分]

- ※米はあらかじめ炊飯しておく。
- 刺身の盛り合わせの刺身をそれぞれ約2cmの角切りにしてボウルに入れ、塩を振って混ぜる。とろろ昆布を加えて和え、冷蔵庫で10分ほどおく。
 - パプリカは種を取り除き、1cm角に、きゅうりは縦半分に切り、スプーンで種を取り除き、1cm角に刻む。イタリアンパセリ(混ぜ込み用)は粗みじん切りにする。
 - 大きめのボウルにAの材料を入れてよく混ぜ合わせ、温かいごはんを加えて混ぜ、粗熱が取れたら2を加え混ぜる。
 - 1の昆布じめを加えて優しく混ぜ合わせ、器に盛りつけて、お好みでケッパーを散らし、イタリアンパセリをちぎり乗せて、ペビーリーフを添える。

しろえびのトマトピラフ

お料理教室ヴェール エクラタン 若井めぐみさん



POINT
冷凍よりも保存性の高い「しろえびの素干し」を使った洋風の炊き込みご飯です。トマトジュース、シロエビ、昆布を合わせることで上品な優しい旨みのピラフに炊き上がります。コーンを入れて子供も食べやすい味に仕上げました。

○材料 [米2合分(2~3人分)]

米「富富富」	2合
水	200ml
トマトジュース「深層水トマトジュース」	180ml
「羅臼昆布」	5cm四方
「しろえび素干し」	10g
玉ねぎ	1/4個
コーン(缶詰め)	80g
いんげん	5本
塩	小さじ1/2
バター	20g
胡椒	少々
ドライパセリ	適量

○作り方 [調理時間:15分]

- 米は研いでザルにあげておく。玉ねぎはみじん切りにしてフライパンで炒め(油は分量外)水分を飛ばしておく。いんげんは茹でて斜めに刻んでおく。
- 炊飯器に米、しろえび素干し、玉ねぎ、コーン、塩を入れ、トマトジュース、水を注ぎ入れてひと混ぜし、昆布を乗せて炊飯する。(鍋で炊いてもよい。)
- 炊き上がったらバター、いんげん、胡椒を加えて混ぜ、味を見て足りなければ塩(分量外)を足す。器に盛りつけてドライパセリを振りかける。

かじき昆布じめ 甘酒ソースカルパッチョ

えりの食卓 石橋絵理さん



POINT

かじきの昆布じめを洋風に、食べ応えあるようにアレンジしました。カルパッチョのソースの甘みは甘酒で仕上げます。

○材料 [2人分]

- 黒かじき昆布[※]刺身 1パック(220g)
- レモン 1個
- オリーブオイル 大さじ1
- 甘酒 大さじ2
- A レモン汁 大さじ1
- 塩 小さじ1半
- 黒胡椒 適量

○作り方 [調理時間:10分]

- Aのカルパッチョのソースの材料を泡立て器でしっかり混ぜ合わせ乳化させる。(ブレンダーを使うと簡単)
- レモンを薄くスライスし、かじきの昆布じめは昆布をはがし薄く削ぎ切りにする。剥がした昆布は千切りにする。
- 皿にレモンのスライスを並べ、その上にかじきの薄くスライスしたものを並べる。
- 上からソースをかけ、千切りにした昆布を飾る。

ほたるいかのチーズリゾット ふんわりとろろのせ

Graceful Kitchen 甲斐優美さん



POINT

「富富富」の粒感を楽しむ、レンジで作れる簡単リゾット。ベースのホタルイカの浜干しから煮出した旨みに、とろろを混ぜながら食べることで昆布の旨みが加わり、一層美味しく召し上がれます。白ワインによく合います。

○材料 [2人分]

- 米「富富富」 1/2カップ
- 玉ねぎ 50g
- 絹さや 4枚
- 幸のこわけ「ほたるいか浜干し」 10g
- 水 250ml
- 白ワイン 50ml
- すりおろしにんにく 小さじ1/2
- A コンソメ顆粒 小さじ1/2
- 塩「黒部の塩」 ひとつまみ
- バター 10g
- B シュレッドチーズ 30g
- 白胡椒 少々
- 白とろろ 適量

○作り方 [調理時間:20分]

- 玉ねぎをみじん切りにする。絹さやはへたと筋を取り、斜め切りにする。
- 大きめの耐熱ボウルに米、ほたるいか浜干し、水を入れ、ふんわりとラップをし、600Wの電子レンジで約10分加熱する。1とAを加えて混ぜ合わせたら、再度ふんわりとラップをし、追加で約4分加熱する。
- ラップを外し、Bを加えてよく混ぜ合わせたら器に盛り付ける。白とろろのをせる。

※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

富山がっぱいのスペインオムレット

サロンピルファス 斉藤かすみさん



POINT
富山在住の折に親しんだシロエビ入りのお好み焼きをヒントに、通常じゃがいもの入るスペインオムレットをご飯に代え、富山名物をふんだんに盛り込み仕上げました。

○材料 [2人分]

卵	6個
米「富富富」	160g
「鱈醬」	小さじ2
「しろえび素干し」	15g
さざみ昆布	8g
熱湯	大さじ2
「鱈醬」	小さじ1/2
パセリ(葉の部分のみ)	12g(約2枝分)
塩	小さじ1/4
こしょう	適宜
オリーブ油	小さじ1+大さじ2
トマトジュレ	大さじ4
トマトジュース「深層水トマトジュース」	大さじ2
「鱈醬」	小さじ2
オリーブ油	小さじ2

○作り方 [調理時間:30分]

- 1cm程度にカットしたさざみ昆布を熱湯、鱈醬と合わせる。シロエビは2~3等分にカットする。パセリの葉は手でざくくりちぎっておく。
- フライパンを熱しご飯を丸く広げ焦げ色が着くまで焼く。もう片面も焼き、その後刷毛で鱈醬を両面に塗り、再び両面をさっと炙り鱈醬を乾燥させ取り出しておく。
- 小鍋にソース用の材料Aを全て入れ火にかける。沸騰したら勢よく混ぜオリーブ油小さじ1入れ乳化させソースを仕上げる。
- ボールに卵割ほぐし1とオリーブ油小さじ1、塩、こしょうを入れ混ぜる。フライパンにオリーブ油大さじ2を熱し卵液を流し入れる。ここに2を一口大に手でちぎりながら全面に散らす。蓋をして弱火で中心まで固まるように片面を焼き、皿や鍋蓋を使って返し、もう片面も焼く。
5. お皿に移しソースを添える。

※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

豆腐と卵のしろえびだしあんかけ

Cooking Salon Take 竹内浩恵さん



POINT
シロエビを使った商品が大変美味しかったので、それらを満喫でき、米「富富富」にもびったりなレシピを考えました。豆腐も白えび醬ソースで味付けし上から「しろえび素干し」入りだしのあんをかけました。そのままおかずでも、ごはんに乗せても美味しい一品です。

○材料 [2人分]

絹ごし豆腐	100g
「白えび醬ソース」	小さじ1
「しろえびだし」	50ml
A 水	50ml
「しろえび素干し」	6尾分
卵	1個
青ねぎ(小口切り)	適宜
サラダ油	少々
水溶き片栗粉	適宜

○作り方 [調理時間:10分]

1. 耐熱容器にペーパータオルで包んだ絹ごし豆腐を入れ、600Wの電子レンジで1分30秒温め、水気を取る。水気を切った豆腐をボウルに入れ、白えび醬ソースを加え、ゴムベラでさっと混ぜ、器に盛る。
2. 鍋にAを入れ、中火で温めたら、水溶き片栗粉を少しずつ加えとろみをつける。
3. フライパンにサラダ油を入れて中火で温めたら、溶いた卵を加え、2~3回大きく混ぜ、半熟状になったら、1の器にのせ、2のしろえびだしのあんをかける。小口切りの青ねぎを飾る。

※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

白えびと帆立の富富富めし

おもてなし料理×日々の薬膳ごはん サローネフェリーチェ 道下欣子さん



POINT

「富山湾の宝石」シロエビと、富山の豊かな大地で大切に育てられたお米「富富富」、両方の魅力を伝えられるレシピは何か?と考えました。どちらにも共通する旨味と甘み、そして香ばしく炒めたシロエビの香りに相性の良い食材も加えたレシピです。「富富富」は冷めても美味しいので、お弁当にもお勧めです。

○材料	[2人分]	○作り方	[調理時間:15分]
米「富富富」	1合	1. 米を研ぎ、ザルにあげておく。帆立貝柱は4等分に切り、えのき茸は2cm幅に切る。	
冷凍シロエビ(殻付き)	30g	2. フライパンに米油を加え、中火でシロエビをほんのり焼き色がつくまで炒める。	
「煮昆布」	2g	3. 炊飯器に、紫蘇以外の材料をすべて加え炊飯する。	
帆立貝柱	60g	4. 器にご飯を盛り、千切りにした紫蘇を飾る。	
えのき茸	20g	* 煮昆布はとも柔らかいので、お好みで千切りにしたものをご飯に混ぜ込んでも美味しい。	
「しろえびだし」	大さじ1		
薄口しょうゆ	小さじ2		
塩	ひとつまみ		
水	150cc		
米油	小さじ1		
紫蘇	適量		

※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

富山の味覚丼

基本が学べるおうち料理教室 Hina Hana Kitchen 森結花さん



POINT

「富富富」の美味しいお米と、うまみがたっぷりで見ても美しいとろろ昆布と昆布巻きかまぼこを使い、富山ならではの丼に仕上げました。鶏肉は皮面をカリッと焼き上げるのがポイントで、とろろ昆布のうま味を主役にするため、塩のみのシンプルな味付けで焼き上げます。

○材料	[2人分]	○作り方	[調理時間:20分(炊飯時間を除く)]
鶏もも肉	1枚(300g程度)	1. 米を洗い、炊飯する。あさつきは小口切りにする。	
塩	2~3g	2. あさつきは小口切りにする。	
油	大さじ1弱	3. 鶏もも肉をキッチンペーパーで水分をふき取り、はみ出している脂肪や余分な皮を切り取る。両面に包丁をまんべんなく刺し、筋を切る。両面に塩をふり、すりこむ。	
米「富富富」	1合	4. フライパンに油をしき、温め、3の鶏肉を皮面から焼く。弱めの中火で7分ほど焼いて、焼き色を付ける。皮面がカリカリになったらひっくり返して弱火にし、さらに3分加熱する。	
とろろ昆布「おぼろ昆布」	適量	5. まな板に皮面を上にして取り出し、包丁を押すようにして食べやすい大きさに切る。	
かまぼこ(昆布巻)	2枚	6. 器にご飯をよそい、とろろ昆布をのせる。その上に鶏肉をのせ、横にかまぼこを添える。あさつきをのせてお好みでブラックペッパーをかける。	
あさつき	適量		
ブラックペッパー	少々		

※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。